

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Era modern dan globalisasi ini membuat banyak sekali orang kesulitan dalam mempersiapkan makanan dan minuman. Waktu bekerja yang sangat menyita waktu membuat masyarakat modern menginginkan sesuatu yang praktis dan mudah untuk disiapkan serta lezat. Namun kepraktisan ini sangat sulit dipenuhi. Hal ini dikarenakan makanan dan minuman yang diinginkan masyarakat selain praktis juga harus lezat dan sehat.

Jelly drink merupakan salah satu jenis minuman yang cukup dikenal di kalangan masyarakat. Jenis minuman ini memiliki karakteristik berupa cairan kental berbentuk gel yang konsisten sehingga tidak mudah mengendap dan mudah disedot (Noer, 2006). *Jelly drink* adalah produk minuman berbentuk gel, yang dapat dibuat dari pektin, agar, karagenan, gelatin, atau seyawa hidrokoloid lainnya dengan penambahan gula, asam, dan atau tanpa bahan tambahan makanan lain yang diizinkan. Bahan-bahan pendukung dalam pembuatan *jelly drink* diantaranya adalah jelly powder dengan kandungan utama berupa karagenan didalamnya, potasium sitrat, sukrosa, asam sitrat, pengawet, dan pewarna (Noer, 2006).

Teh hijau atau *green tea* merupakan teh yang tidak mengalami proses fermentasi dan banyak dikonsumsi orang karena nilai medisnya. Teh hijau sering digunakan untuk membantu proses pencernaan dan juga karena kemampuannya dalam membunuh bakteri. Kandungan polifenol yang tinggi dalam teh hijau dimanfaatkan untuk membunuh bakteri-bakteri perusak dan juga bakteri yang menyebabkan penyakit di rongga mulut (penyakit

periodontal) (Kushiyama, 2009). Konsumsi teh hijau juga dipercayai memiliki efek untuk menurunkan angka mortalitas pasien-pasien dengan penyakit pneumonia (Watanabe *et al.*, 2009).

Dalam produk kami akan ditambahkan potongan lidah buaya agar konsumsi *jelly drink* oleh konsumen dilakukan bertahap. Potongan lidah buaya yang tersedot bersama *jelly drink* menyebabkan konsumen berhenti meminum *jelly drink* sejenak untuk mengunyah potongan lidah buaya. Konsumsi *jelly drink* secara bertahap menimbulkan kesan produk memiliki volume lebih banyak karena tidak langsung habis dalam sekali sedot saja. Adapun manfaat lain dari lidah buaya adalah untuk mengobati cacingan, susah buang air besar, sembelit, penyubur rambut, luka bakar atau tersiram air panas, jerawat, noda hitam, batuk, diabetes, radang tenggorokan, serta menurunkan kolesterol (Sudarto, 1997).

Produk yang ingin kami buat untuk Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) adalah *Jelly Drink*. Produk *jelly drink* yang ingin kami angkat adalah *Jelly Drink Green Tea with Aloe Vera*. Alasan kami ingin mengangkat produk ini adalah karena belum adanya produk *jelly drink* dengan bahan non buah. *Jelly drink* ini dibuat dalam kemasan botol 250 mL. Unit produksi *jelly drink* direncanakan dengan kapasitas 100 botol *jelly drink* per hari. Area pemasaran *jelly drink* ini adalah daerah Surabaya.

Pengembangan industri pengolahan *jelly drink* ini memiliki prospek cerah. Hal ini dikarenakan produk ini praktis dalam pembuatannya dan belum pernah ada sehingga akan menimbulkan ketertarikan tersendiri bagi produk *jelly drink* ini. Selain itu, pembuatan *jelly drink green tea* tidak rumit dan tidak memerlukan waktu yang lama. Usaha *jelly drink* ini juga masih memiliki prospek yang cukup tinggi untuk dipasarkan ke pasar yang lebih luas seperti di pusat perbelanjaan dan kantin sekolah. Karakteristik yang mudah disedot menjadi kunci utama yang dapat menarik minat

masyarakat. *Jelly drink* yang dijual di pasaran memiliki banyak varian rasa, namun semua produk yang ada menggunakan bahan aditif berupa perasa buah sintetis. Fakta tersebut menjadi peluang bisnis untuk *jelly drink* yang berasal dari *green tea* asli menjadi lebih baik.

Jelly Drink Green Tea with Aloe Vera yang ingin kami angkat ini merupakan salah satu peluang yang memiliki harapan baik. Hal ini dapat terlihat dari Negara Indonesia yang akan memasuki Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) yang menunjukkan waktu masyarakat akan lebih sedikit untuk mempersiapkan makanan. Melihat dari banyaknya peluang ini membuat kewirausahaan *Jelly Drink Green Tea with Aloe Vera* ini cukup menjanjikan.

Pemilihan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan, yang selanjutnya disingkat PUPP ini dilandasi oleh adanya keinginan untuk memperoleh wawasan pengetahuan tentang proses produksi dan berwirausaha dengan peluang yang ada. Hal ini yang menarik kami untuk melakukan Tugas PUPP pengolahan *Jelly Drink Green Tea with Aloe Vera*.

1.2. Tujuan PUPP

Merencanakan unit produksi *Jelly Drink Green Tea with Aloe Vera* dengan kapasitas produksi 100 botol per hari dengan daerah pemasaran Surabaya dan menguji kelayakannya ditinjau dari aspek teknis dan ekonomi.